

ПРИВАВЛЕНІЕ

КЪ НИЖЕГОРОДСКИМЪ ГУБЕРНСКИМЪ ВѢДОМОСТЯМЪ

№ 40

ИЗВѢСТІЯ.

1. О питательности картофеля и
о способѣ небрежно сохранять его
несколько лѣтъ.

(Окончаніе.)

Картофельный сокъ не есть чи-
стая вода; это доказывается его цвѣ-
томъ и вкусомъ. Разложенный карто-
фельный сокъ содержитъ: 1) различ-
ныя соли; 2) нѣсколько расщеплен-
ной бѣлковины; 3) небольшое коли-
чество мясного вещества (подобнаго
мясному навару—бульону); 4) еще
неполнѣ изслѣдованное вещество, ко-
торое въ совершенно свѣжемъ соку
безцвѣтно, но ошъ соприкосновеніи съ
воздухомъ, дѣлаеши красноватымъ;
потому, ошъ дальнѣйшаго вліяніи кп-

слорода, становишии чернымъ и на-
конецъ осѣдаеши въ видѣ порошка;
по этому—шо свѣжій картофель и шем-
ивеши, когда шруши его; 5) иногда
нѣсколько камеди и немнѣго сахару.
Картофельный сокъ содержитъ эти
вещества весьма въ небольшомъ ко-
личествѣ; главною составляющею часть его
есть вода.

Картофельный сокъ, потому имен-
но, что въ немъ содержится, хотя
и не въ большомъ количествѣ, расщеп-
ленная бѣлковина, предпочишаеши
водѣ для приготавленія корма; но, при
бсей питательности, онъ неимеши
большаго преимущества передъ водою.

Изъ картофельнаго сока, посредст-
вомъ броженія, или совѣемъ не полу-
чаеши вина, или очень мало; если же
оно и получаеши, шо въ такомъ пи-
чтожномъ количествѣ, что не оку-
паеши и половина горячаго матеріала,
да и самое вино имеши весьма не-

пріятный запахъ. Слѣдовательно, вещество, придающее полугарному картофелю вину непріятный запахъ заключается не въ шелухѣ, какъ обыкновенно полагають, а въ картофельномъ соку.

Говоряшь, что мерзлый картофель сладокъ; это сиравѣдливо, однакожь не всегда. Мерзлый картофель сладокъ, ежели онъ, послѣ опшанія, пролежишь еще нѣсколько недѣль: тогда въ немъ образуется немного сахара и убавится крахмала. Здѣсь по-видимому, оказываетъ свое дѣйствіе растительная бѣлковина подобно клею въ хлѣбныхъ зернахъ; когда они начинаютъ солодѣть. Но мерзлый картофель не имѣетъ сладкаго вкуса, ежели его приготовляють въ пищу шотчасъ послѣ опшанія.

Картофель всего лучше выжимать шотчасъ послѣ опшанія, потому что онъ, дѣлаясь сладкимъ отъ времени, теряетъ свой питательный части, т. е. крахмаль.

Теперь мнѣ остается упомянуть о другихъ, болѣе извѣстныхъ способахъ выжимать сокъ изъ картофеля и сушить его. Самый обыкновенный изъ сихъ способовъ слѣдующій: сырой картофель прущъ на шеркъ; для малаго количества употребляютъ обыкновенную шерку довольно большого размѣра, вставляли ее въ деревянную раму съ ручками: послѣдними спавишь шерку надъ большимъ сосудомъ съ водою, такъ, что истертый картофель шотчасъ падаетъ въ воду. Когда напрутъ

извѣстное количество картофеля, его выжимають, попомъ оляшь, даивають свѣжей воды въ сосудъ, и такъ далѣе. Для большаго количества картофеля такія шерки замедлительны и неудобны; да и люди не могутъ долго выдерживать такой работы, потому что, держа картофель въ рукахъ, они притирають ихъ иногда до крови. Для усшраненія сего неудобства, къ шеркамъ хотя и придѣлываютъ подвижныя дощечки, но я эпощу улучшенный способъ не совсемъ удовлетворительный.

Для того, чтобы истереть большое количество картофеля, надобно имѣть особенную шерку, которая приводится въ движеніе или маховымъ колесомъ, когда прущъ не слишкомъ большое количество, или водянымъ колесомъ, когда надобно истереть очень много картофеля; а по неимѣнію воды, шерку приводятъ въ движеніе лошадьми, или волами. Шерка эта состоитъ изъ вала, на которомъ, въ длину его, вставлены желѣзныя пилы, такъ чтобы зубья, при обращеніи вала на оси, хорошененько истирали картофель, который прижимають къ валу полукруглымъ совкомъ съ рукоятію. Таковую шочно шерку обыкновенно употребляютъ на свеклосахарныхъ заводахъ. Можно также устроить вала, между которыми раздавливается сырой картофель; но они должны быть зубчатые изъ твердаго дерева, даже каменные, или чугуныя. Устройство такихъ цилиндровъ употребляемыхъ

и примолошительныхъ машинахъ, извѣстно. Само собою разумѣется, что оба вала должны быть приводимы въ движеніе въ одно и тоже время.

Впрочемъ, можно совсемъ не тереть и не раздавливать картофеля, но прежде вымывъ и помыть класъ подъ прессъ цѣльныхъ картофелинъ. Для этого нужно только имѣть сильный прессъ. По сей методъ получается очень хорошая, весьма бѣлая мука, потому что нѣзга нѣподолю подвергается дѣйствію воздуха и мало краснѣетъ.

Кто выдѣлываетъ много картофельной муки и не жалѣетъ издержекъ, тому совѣтую запастись гидравлическимъ прессомъ. Гидравлическіи прессы чрезвычайно сильны, и одинъ человекъ можетъ управлять ими. Такой прессъ еще болѣе представляетъ выгоды тому, кто съ пользою можетъ продавать льняное и маковое масло; потому что никакой другой прессъ не въ состояніи до такой степени истощать маслянистыя вещества, какъ гидравлическій.

Последнія четыре метода выжимать сокъ изъ картофеля имѣютъ ту выгоду, что работу можно производить въ такое время года, когда не нужно искусственнаго тепла для сушиль выжимокъ; по этимъ методамъ—по крайней мѣрѣ, при первыхъ—довольно многочисленны и обходятся недешево. Слѣдовательно, ежели принять въ соображеніе; 1) что мерзлый картофель опшавивъ, весьма легко выпускаетъ

изъ себя сокъ; 2) что рѣдко находится особое помѣщеніе, которое бы можно было нарочно нагрѣвать для опшавиванія мерзлаго и сушенія выжатого картофеля; наконецъ 3) что сельскому хозяину зимой больше времени, нежели осенью, производить сую работу, то и слѣдуетъ, что выше описанная, принятая мною метода имѣетъ большія преимущества передъ прочими.

Въ заключеніе замѣчу я вообще, что изъ картофеля не должно выжимать сокъ вскорѣ послѣ выкапыванія его изъ земли, потому что онъ, въ это время—въ Септѣбрѣ, или Октябрѣ—не такъ обилѣнъ крахмаломъ, какъ по прошествіи нѣкотораго времени. Самое большое количество крахмала содержитъ онъ въ Ноябрь и Декабрь.

Ежели для сохраненія картофеля въ ямахъ выбрано приличное мѣсто, и онъ хорошо усыпанъ пескомъ и толченымъ древеснымъ углемъ, то въ Январѣ мѣсяцѣ имѣетъ плодъ нѣсколько еще неизмѣнившейся въ томъ качествѣ, которое имѣлъ онъ въ Ноябрь. Но въ Мартѣ мѣсяцѣ, при самомъ тщательномъ сбереженіи, крахмалъ начинаетъ убывать, и убывъ постепенно усиливается въ продолженіе слѣдующихъ мѣсяцевъ.

(Изъ Землед. Журн. № 6 й).

2. О прибывших и выехавших.

(сб 23 по 30 числа Сентября 1839 года.)

Прибыли: изъ Москвы—Генераль-Лейтенантъ *Фроловъ*, изъ Казани—Генераль-Маіоръ *Балашевъ*, изъ С. Петербурга — Сшашскій Совѣтникъ *Ожиговъ*, изъ Москвы—Надворный Совѣтникъ *Камашевъ*, изъ Казани—Надворный Совѣтникъ *Иеребцовъ* и Коллежскій Ассесоръ *Михайловъ*, изъ Лукоянова—Поручикъ *Столица*, изъ Арзамаса—Поручикъ *Карацловъ*, изъ Княгинина—Поручикъ *Моисеевъ*, изъ Макарьева—Титулярный Совѣтникъ *Зубовъ*, изъ Москвы—Подпоручикъ *Тимофеевъ*, оставившись Кремлевской части; изъ Цивильска—Титулярный Совѣтникъ *Тарбеевъ*, изъ Рязани—Поручикъ *Корманъ*, изъ Арзамаса—Корнетъ *Замлинъ*, изъ С. Петер-

бурга—Унтеръ-Цейхмстеръ *Осиновъ*, изъ Москвы—Чиновникъ 10 класса *Бабынинъ*, изъ Лукоянова—Коллежскій Регистраторъ *Поповъ*, оставившись Рождественской части.

Выѣхали: въ Рыбинскъ—Генераль-Маіоръ *Балашевъ*, въ С. Петербургъ—Надворный Совѣтникъ *Иеребцовъ* и Коллежскій Ассесоръ *Михайловъ*, въ Казань—Надворный Совѣтникъ *Камашевъ*, въ Балахию—Подпоручикъ *Брезгунъ*, въ Княгининъ—Подпоручикъ *Тимофеевъ*, въ Ижевскіе заводы—Унтеръ-Цейхмстеръ *Осиновъ*, въ Арзамасъ—Чиновникъ 10 класса *Бабынинъ*, въ Макарьевъ—Губернскій Секретарь *Тресцловъ*, въ Москву—Коллежскій Регистраторъ *Вышеславцевъ*, въ Лукояновъ—Коллежскій Регистраторъ *Поповъ*.

Метеорологическія наблюденія, дѣланныя при Нижегородской Губернской Гимназіи съ 17-го по 24 число Сентября 1839 года.

Дни мѣсяца и спирова шила.	9 ЧАСОВЪ УТРА.				ПОЛУДНЬ.				3 ЧАСА ПО ПОЛУДНЬ.				9 ЧАСОВЪ ВЕЧЕРА.			
	Барометр. въ миллиметрахъ.		Термометр.		Барометр. въ миллиметрахъ.		Термометр.		Барометр. въ миллиметрахъ.		Термометр.		Барометр. въ миллиметрахъ.		Термометр.	
	При баро- метрѣ.	Резерва на вѣдухъ.	Направленіе и сила вѣтра и состояніе неба.		При баро- метрѣ.	Резерва на вѣдухъ.	Направленіе и сила вѣтра и состояніе неба.		При баро- метрѣ.	Резерва на вѣдухъ.	Направленіе и сила вѣтра и состояніе неба.		При баро- метрѣ.	Резерва на вѣдухъ.	Направленіе и сила вѣтра и состояніе неба.	
17.	757,9.	13,9.	10,2.	СЗ. 2. об- лачно.	758,4.	15,9.	12,6.	Тихо ма- лая облака.	758,7.	14,8.	12,9.	Тихо ма- лая облака.	759,3.	14,2.	9,0.	Тихо об- лачно.
18.	760,1.	15,2.	11,0.	СЗ. 2. ма- лая облака.	760,0.	16,9.	12,3.	В. 3. об- лачно.	759,8.	15,6.	12,3.	В. 3. ма- лая облака.	759,5.	15,4.	8,0.	В. 1. ма- лая облака.
19.	751,6.	10,4.	10,6.	СЗ. 4. ма- лая облака.	751,9.	16,8.	11,7.	СЗ. 4. ма- лая облака.	752,3.	16,7.	11,2.	СЗ. 4. об- лачно.	752,7.	16,2.	9,9.	СЗ. 3. ма- лая облака.
20.	753,2.	16,5.	10,2.	СЗ. 1. ма- лая облака.	753,4.	16,9.	11,0.	СЗ. 2. ма- лая облака.	753,7.	16,9.	10,9.	СЗ. 2. ма- лая облака.	754,2.	17,1.	8,5.	Тихо об- лачно.
21.	754,4.	16,7.	8,4.	Тихо чис- по.	754,3.	17,3.	10,3.	Тихо ма- лая облака.	754,6.	17,4.	10,0.	Тихо ма- лая облака.	754,9.	17,6.	7,8.	Тихо ма- лая облака.
22.	755,1.	16,5.	8,4.	Тихо об- лачно.	755,3.	17,2.	8,8.	СЗ. 1. ма- лая облака.	755,4.	17,6.	10,0.	Тихо об- лачно.	755,7.	17,4.	6,9.	Тихо об- лачно.
23.	755,8.	17,1.	9,8.	В. 2. по- крыто.	755,7.	17,4.	12,0.	Тихо чис- по.	755,4.	17,5.	11,9.	Тихо ма- лая облака.	755,0.	17,0.	3,6.	Тихо ма- лая облака.

Наблюдатель, Старшій учитель Гимназіи, Георгій Шенкель.